



## INCANTO

DENOMINAZIONE: INCANTO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C. - V.Q.P.R.D.

VENDEMMIA: 2010 UVE SANE E BEN MATURE - ZUCCHERI NATURALI 20 - 22%

PROVENIENZA: ROSCIANO (PESCARA) ABRUZZO - ITALY

VINIFICAZIONE: FERMENTAZIONE LUNGA CON LE BUCCE A TEMPERATURA DA 25 A 30° C. ESTRAZIONE INTEGRALE DEL VINO CON PRESSA SOTTOVUOTO.

VITIGNO: MONTEPULCIANO

GRADAZIONE ALCOOLICA: 14%

AFFINAMENTO: SERBATOI D'ACCIAIO 24 MESI E BOTTIGLIE PER 6 MESI.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: COLORE ROSSO RUBINO INTENSO. AL NASO E' PERSISTENTE, DELICATAMENTE SPEZIATO. E' UN VINO DI SUPERIORE ELEVATURA, DI ROTONDITA' FAVOLOSA, POLPOSO E SUADENTE. E' IL PRIMO VINO FRUTTO DI MONTEPULCIANO D'ABRUZZO.

METODO DI CONSERVAZIONE: AL BUIO A CIRCA 16° C

TEMPERATURA DI SERVIZIO: SERVIRE A 16°/18° C.

SI ACCOMPAGNA A: SI ABBINA A PRIMI PIATTI DI BUONA STRUTTURA, ARROSTI, CARNE ROSSA IN UMIDO, SALUMI E FORMAGGI ANCHE STAGIONATI.

AZIENDA MARRAMIERO s.r.l

C.DA SANT'ANDREA N.1 - 65010 ROSCIANO (PE) ITALIA

TEL. 085.8505766 - FAX 085.8505318

ISCR. REG. SOC. TRIB. PE 14512 - CCIAA 89548 - P. IVA 01393400682

<http://www.marramiero.it> - e-mail: [marramiero@tin.it](mailto:marramiero@tin.it)

Azienda Certificata ISO 9001:2000 - ISO 14001:2004

